



SKILL N4

SOMMELLERIE

SOMMELLERIE

SOMMELIER·IÈRE, C'EST QUOI ?

Expert·e dans l'art de servir et de déguster le vin (et toutes les boissons alcoolisées ou non), le ou la sommelier·ière a le palais fin, l'odorat subtil et le don de faire partager ses coups de cœur aux client·e·s du restaurant dans lequel il ou elle travaille. Le ou la sommelier·ière navigue entre la cave qu'il ou elle gère et la salle du restaurant. Il ou elle est en charge de la sélection, du stockage, du conseil, de la vente et du service à la clientèle du vin et des autres boissons (chaudes et froides). Incollable sur la carte, il faut l'être aussi sur les qualités de chacun des crus, leur millésime et leur provenance... Le ou la sommelier·ière doit également maîtriser les règles du service et de la préparation des boissons à la table des clients, avec élégance et discrétion.

COMMENT M'Y PRÉPARER ?

Il existe principalement 2 diplômes pour se former en sommellerie: une Mention Complémentaire (MC) et un Brevet Professionnel (BP). Ils se préparent après au moins le CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant.

QUELQUES EXEMPLES DE FORMATIONS



BP: Brevet Professionnel - MC: Mention Complémentaire - CQP: Certificat de Qualification Professionnelle

ET APRÈS ?

OÙ ? Restaurant gastronomique, ou pas, restauration fluviale. Bar à vins ou cave. Magasin (alimentation de luxe ou grande distribution). En France ou à l'étranger.

ÉVOLUTION L'obtention du titre de sommelier·ière n'est qu'une étape dans un secteur où l'on apprend sans cesse. Selon les professionnel·le·s, il ne faut pas moins de 10 ans d'expérience pour acquérir le métier! L'évolution se fait souvent en travaillant dans des restaurants de plus en plus prestigieux et en passant par les étapes suivantes: commis·e de salle, commis·e sommelier·ière ou chef·fe de rang sommelier·ière, sommelier·ière puis chef·fe sommelier·ière. Le ou la sommelier·ière peut aussi choisir de se mettre à son compte.

SALAIRE BRUT PRATIQUÉ de 1650 € à 3850 €

*selon expérience et secteur géographique - Source: IMT Pôle Emploi / INSEE DADS 2015
candidat.pole-emploi.fr

« Sublimer les plats par un accord parfait avec les vins »

PROFIL*: Entreprenant, Pratique, Social

*selon l'activité « Réfléchir à ses centres d'intérêts » Quiz figurant dans le kit pédagogique WSFR

#PALAIS #TENDANCE

#CONSEIL #ANGLOPHONE

#MÉMOIRE

FICHE MÉTIER ONISEP

PLUS D'INFOS SUR LE MÉTIER

DÉCOUVRIR LE MÉTIER EN IMAGES

AUTRES MÉTIERS À DÉCOUVRIR

EN COMPÉTITION
Service en restauration, Cuisine

HORS COMPÉTITION
Management du Service en restauration, Fermentation de boissons alcoolisées, Assistance de direction d'hôtel-restaurant

www.worldskills-france.org





SKILL N4

SOMMELLERIE

SOMMELLERIE



MARGOT DUFFORT

Médaille d'Or
Finales Nationales
WorldSkills Caen 2018
à 25 ans

TA DEVISE OU TON CONSEIL ?

« Rester soi-même, et
trouver sa passion »

LA COMPÉTITION EN PHOTOS

LES PARTENAIRES DU MÉTIER

PAROLE DE CHAMPIONNE

Ton métier : une passion ? Une découverte ?

Je suis née dans une famille qui aime la bonne cuisine, le bon vin et mes parents m'ont toujours fait déguster de tout. J'adorais cuisiner avec ma grand-mère, déguster une larme de champagne à Noël. Le vin était toujours présent à table et j'avais l'autorisation de le goûter... Puis j'ai fait le choix très jeune (en 3^e) de faire mon 1^{er} stage chez un caviste et c'est là que ma curiosité s'est transformée en passion.

Pourquoi avoir participé à la compétition WorldSkills ?

J'ai décidé de participer à la compétition WorldSkills pour sortir de ma zone de confort, pour me mettre en danger et prendre conscience de mes capacités. Cette aventure était pour moi un premier pas dans ma vie de jeune adulte et dans ma vie de jeune sommelière. J'avais déjà fait plusieurs concours mais pour moi la compétition WorldSkills, c'est le Graal.

Tes objectifs après la compétition ?

Mon futur reste un peu flou... dans un premier temps il s'agit d'obtenir mon diplôme et intégrer un établissement étoilé où je me sentirais épanouie. Dans tout ça, l'important c'est avant tout de rester passionnée.

L'ÉPREUVE SOMMELLERIE EN QUELQUES MOTS

Les compétiteurs et compétitrices sont mis en situation dans un environnement de type restaurant gastronomique. Ils doivent réaliser une dégustation à l'aveugle, assurer le service de différents vins et spiritueux, recommander des accords plats et vins... Il faut démontrer sa connaissance des différents vins et boissons, les valoriser et les vendre, tout en donnant

des informations liées au terroir, aux méthodes de culture, à la législation, à la gastronomie et à l'œnologie.

L'évaluation porte notamment sur la préparation et le service des vins et des boissons, la relation avec les clients, l'accord entre la cuisine et les vins et la réactivité face à une situation inattendue.